

Chili senza Carne von Marijke Lysser

Mengen für 60 Personen

6.0 Stück Knoblauchzehen	
600 g Zwiebel	Die Zwiebeln und den Knoblauch in Fettstof andünsten.
3 kg Tofu	Tofu in kleine Würfel schneiden und begeben. Gut anbraten und würzen.
6.0 kg gehackte Tomaten	Pelati aus der Dose begeben und mit wenig Wasser auffüllen.
2.4 kg rote Bohnen	
900 g Mais	
1.2 kg Paprika	
1.5 kg Tomaten	
2.7 kg Kartoffeln	Bohnen, Mais, Peperoni, Tomaten und die vorgekochten Kartoffeln nach und nach begeben. Eventuell mit Bouillon auffüllen und einkochen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Paprika abschmecken.
4.8 kg Brot	